

The Sweetness of Doing Nothing 2022

Riesling

„I often wonder how becoming a mother has influenced my wines. When a painter becomes a mother, you can see it in her work. But can you feel it in my wines? I don't give them as much focused attention as I used to. I'm more direct with them, and they respond more slowly. Riesling feels like it was made for this season of life. It knows how to absorb changes - both in lifestyle and in winemaking. The Sweetness of Doing Nothing is exactly the emotion I've learned to appreciate.”

All wines from the 2022 vintage carry a deep personal story. A winemaker in the demanding postpartum period, embarking on what she believed would be her final winemaking campaign. By her side, a mindful partner who wouldn't let her end her journey and supported her in creating wines. And so, the tiny vintage 2022 was born

Harvest and winemaking

The grapes were hand-picked in early October into small crates - never more than 20 kg each, to protect them during the journey from vineyard to cellar. Fully destemmed, the grapes fermented spontaneously on skins. After 25 days, the wine was pressed and moved into a single older 225L barrel, where it rested on fine lees (unstirred) for 23 months. Bottled in early September 2024. Just one barrel.

Note: Fermented without added yeast. Nothing was added to the grapes or must during the winemaking process. With SO₂ added at bottling. Contains sulfites. Unfiltered, and therefore 100% vegan, unfiltered. Contains sediment, a natural part of unfiltered wine.

Bottles in total: 286

Drawing by Petra Řehová (Oringle)

Analytics after bottling:

Total SO₂: 32mg/L, Alc. 12,0 vol.,
total acids: 5,84g/L, residual sugar: 0,9g/L

Vineyard

Wine region:

Slovakia, Southern Slovak

Wine District:

Štúrovský

Wine Growing Municipality:

Mužla

Altitude:

230 ASL

Aspect:

south-west

Farming:

organic, no certified

Bedrock:

loess with high calcium content

Trellising system:

vertical shoot positioning, single cane



Contact

Milovin spol. s r.o.,

Zuzana: +421 908 606 190, www.barnakova.sk

Zuzana Barnáková



The Sweetness of Doing Nothing 2022

Rizling Rýnsky

„Často rozmýšľam o tom, aký vplyv má na moje vína to, že som sa stala matkou. Keď sa z maliarky stane matka, je to vidieť v jej tvorbe. Ale je to cítiť aj v mojich vínach? Nedávam im toľko pozornosti, ako kedysi. Ja som k nim priamejšia, oni zas pomalšie. Rizling, ten je do tohto obdobia pre mňa ako stvorený. Vie poňať zmeny v životnom aj vinárskom štýle. The Sweetness of Doing Nothing je presne tá emócia, ktorú som sa naučila vychutnávať si.“

Všetky vína ročníka 2022 nesú silný osobný aj partnerský príbeh. Vinárka v náročných popôrodných chvíľach, ktorá sa ocitá v kampani, ktorou chce ukončiť svoju vinársku kariéru. Po jej boku vedomý muž, ktorý jej takýto koniec nedovolil a podporoval ju v tvorbe. A tak vznikla mini produkcia ročníka 2022.

Kampaň, práca s hroznom a vínom

Hrozno bolo ručne zbierané začiatkom októbra do debničiek. Zbierame max 20 kg do jednej, aby krásne zvládlo prepravu z vinohradu do pivnice. Hrozno bolo kompletne odstranené. Kvasilo spontánne v kontakte so šupkou. Po 25 dňoch bolo vylisované a presunuté do staršieho barikového 225 l suda. Tam zrelo na jemných kaloch bez miešania 23 mesiacov. Fľašované začiatkom septembra 2024. Jeden jediný sud.

Poznámka: Kvasené bez pridania kvasiniek. V procese tvorby nebolo do hrozna a rmutu nič pridávané. S pridaním 20 mg SO₂ pri fľašovaní. Obsahuje siričitany. Nečírené, a teda 100% vegánske, nefiltrované. Obsahuje sediment, ktorý je prirodzenou súčasťou nefiltrovaného vína.

Celkový počet fliaš: 286
Etiketu kreslila Petra Řehová (Oringle)

Analytika po fľašovaní:

SO₂ celkový: 32 mg/l, Objemový obsah alkohol 12,0% vol., Celkové kyseliny: 5,84g/l, zvyškový cukor 0,9 g/l

Vinohrad

Vinohradnícka oblasť:

Slovensko, Južnoslovenská vinohradnícka oblasť

Vinohradnícky rajón:

Štúrovský vinohradnícky rajón

Vinohradnícka obec:

Mužla

Nadmorská výška:

230 m.n.m

Orientácia:

juhozápadná

Hospodárenie:

necertifikované organické

Podložie:

spraš s vysokým obsahom vápnika

Vedenie:

ťažeň a záložný čipok, výška 0,9m



Kontakt

Milovín spol. s r.o.,
Zuzana: +421 908 606 190, www.barnakova.sk

Zuzana Barnáková

